

This Page Is Inserted by IFW Operations
and is not a part of the Official Record

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images may include (but are not limited to):

- BLACK BORDERS
- TEXT CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
- FADED TEXT
- ILLEGIBLE TEXT
- SKEWED/SLANTED IMAGES
- COLORED PHOTOS
- BLACK OR VERY BLACK AND WHITE DARK PHOTOS
- GRAY SCALE DOCUMENTS

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

**As rescanning documents *will not* correct images,
please do not report the images to the
Image Problem Mailbox.**

①9 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

①1 N° de publication :
(à n'utiliser que pour les
commandes de reproduction)

2 790 454

②1 N° d'enregistrement national : 99 02670

⑤1 Int Cl⁷ : B 65 D 47/06

⑫

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

②2 Date de dépôt : 02.03.99.

March 2, 1999

③0 Priorité :

⑦1 Demandeur(s) : FERRARIO JEAN CLAUDE — FR et
DIAS MENDES JOAQUIM — FR.

④3 Date de mise à la disposition du public de la
demande : 08.09.00 Bulletin 00/36.

⑤6 Liste des documents cités dans le rapport de
recherche préliminaire : *Se reporter à la fin du
présent fascicule*

⑥0 Références à d'autres documents nationaux
apparentés :

⑦2 Inventeur(s) : FERRARIO JEAN CLAUDE et DIAS
MENDES JOAQUIM.

⑦3 Titulaire(s) :

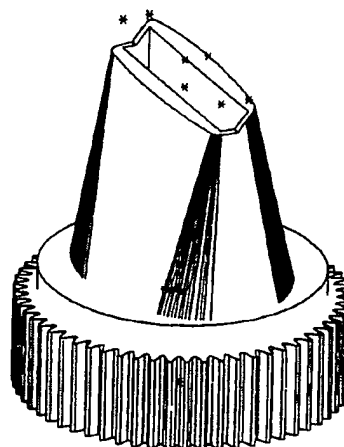
⑦4 Mandataire(s) :

⑤4 BOUCHON A TARTINER AVEC CAPSULE.

⑤7 Il existe déjà sur le marché de la consommation un
Bec verseur, qui se visse sur des emballages plastic pour
différents produits alimentaires. Ces produits sortent par pres-
sion sur l'emballage, afin que ceux-ci puissent être versés,
projetés, ou coulés sur toutes surfaces planes et autres.

Le BOUCHON à TARTINER, est différent, il tartine ou
étale sur toutes surfaces planes, en faisant la même pres-
sion sur l'emballage du produit choisi. Le bouchon à tartiner
est modulable dans sa conception concernant l'épaisseur
du produit utilisé, exemple pour le Miel, le Lait concentré su-
cré, le passage dans le "coulot du bouchon" est désigné
par une hauteur de Y, pour la Mayonnaise, Moutarde, Ket-
chup, une hauteur de X, et pour des produits Crémeux (fro-
mage fondu ou autres), pâte Chocolatée, une hauteur de Z,
tout en gardant sa forme initiale et ses caractéristiques
techniques, sur son fonctionnement d'utilisation. Plus besoin
de couteaux ou autres ustensiles pour étaler les produits
contenus dans leurs emballages, en toute SIMPLICITÉ grâ-
ce à sa Tartinette en bout de bouchon.

Le Bouchon à Tartiner se rebouche, grâce à sa CAPSU-
LE, dont la forme extérieure est modulable dans sa fabri-
cation, selon l'aspect publicitaire souhaité, tout en gardant ses
caractéristiques bien spécifique (intérieur) de fermeture du
bouchon, et tout en préservant l'Hygiène du produit utilisé.



FR 2 790 454 - A1



BOUCHON A TARTINER (Bec Verseur)

La présente invention concerne un bouchon à tartiner destiné à être fixé sur un récipient d'emballage semi-rigide (plastique par exemple), comprenant un canal qui est effilé en direction de l'ouverture de tartinage, avec réunie directement au dit canal effilé, une section finale qui s'élargit de façon droite au voisinage de la tartinette.

5 Un bouchon à tartiner est décrit dans la publication du brevet européen 0 673 851. Ce bouchon à tartiner est approprié pour traiter des masses du type en pâte (ex. : pâte à tartiner chocolatée, mayonnaise, fromage fondu, etc....) avec un orifice conique permettant d'extraire le produit en ligne droite en exerçant une simple pression sur l'emballage. Le produit utilisé après une pression s'engage dans le bouchon à tartiner,
10 entrant dans un cône qui permet de diffuser le produit dans le canal qui définit l'épaisseur et la largeur dudit produit. Ainsi à la sortie du produit, celui est étalé grâce à la tartinette (lèvre supérieure du bouchon à tartiner). Ce bouchon à tartiner permet d'étaler une quantité de masse délimitée. Le bouchon à tartiner décrit ci-dessus dont l'angle (a) est modulable selon le produit à tartiner.

15 Dans le contexte actuel, il se pose toujours le problème de pouvoir tartiner sans avoir recours à un ustensile de cuisine, exemple le couteau.

Une solution pour remédier à ce problème comprend un orifice du récipient contenant le produit permettant un écoulement important de produit comme sur les emballages plastique spécifiques pour les produits cités ci-dessus.

20 Le but de la présente invention est de procurer un bouchon à tartiner qui soit de taille normale dont l'orifice de forme rectangulaire dont les angles sont arrondis en demi-cercles varies en fonction des produits utilisés (pâtes ayant plus ou moins de viscosité) afin que les consommateurs puissent tartiner sans voir recours à couteau, une quantité de produit précis tout en ayant une manipulation optimale du produit. Ce but est atteint
25 dans le cas d'un bouchon à tartiner comme décrit ci-dessus au moyen des mesures caractérisant de la revendication 1.

Bien qu'une solution de ce type suffise, elle est associée à différents inconvénients :

- Premièrement l'écoulement de matériau d'un emballage plastique est souvent difficile puisqu'il faut tapoter en son fond pour extraire le produit.

30 De plus, même si le matériau est contenu dans un tube plastique, la quantité de produit extraite n'est pas bien définie lors de la pression du tube puisque l'orifice est trop large et dans le cas où il serait minime, le problème de tartiner demeure présente.

- Deuxièmement, un orifice permet un écoulement sur des tartines mais peu homogène puisque le matériau ne s'extraira pas sous forme de bandelettes.

5 Avec cette construction, il s'est avéré possible d'élargir progressivement le produit afin de l'extraire sous forme de bandelettes d'une largeur de mm et d'une épaisseur de mm, puisque l'orifice du récipient contenant le matériau se trouve réduit de mm à mm, permettant ainsi la profusion du produit dans la largeur du canal.

10 Les caractéristiques de sortie de la pâte particulièrement bonnes assurent un dosage précis puisque la réduction de l'orifice du récipient et la largeur de sortie du bouchon à tartiner sont modulables suivant l'épaisseur de la pâte ainsi que des besoins de largeur de bandelettes des utilisateurs.

De plus, il est très facile d'interrompre l'écoulement de la pâte puisqu'il suffit de relâcher la pression du récipient pour que le produit soit drainer et n'obstrue pas le canal. Ainsi, les résidus de produit ne demeurent pas dans le bouchon à tartiner.

15 La lèvre supérieure du bouchon à tartiner à la caractéristique d'être avancée de mm (figure) par rapport à la lèvre inférieure. Ceci évite aussi les résidus de produits à l'extérieur du bouchon à tartiner et amplifie l'action d'étalement du produit.

20 Bien évidemment, comme pour le canal et l'orifice réduisant la sortie de produit dans le canal, la lèvre supérieure peut être plus grande, selon les besoins de raclage pour empêcher le séchage et les fuites indésirables du contenu, selon une réalisation préférée, un capuchon est présent, celui-ci pouvant être fixé sur le bouchon à tartiner si celui-ci n'est pas utilisé. Avec cette configuration, le capuchon comprend une languette rigide qui fait saillie dans le canal de versage lorsque le capuchon est disposé sur ce dernier et constitue une fermeture additionnelle, par encliquetage.

25 L'invention va être expliquée plus en détail ci-dessous en se référant à une réalisation illustrative. La figure 1 représente le bouchon vu du dessus avec des flèches indiquant la position du bouchon à tartiner sous la coupe A (profil) et sous la coupe B (face).

Sur cette figure nous pouvons apercevoir la forme rectangulaire de la sortie du bouchon ainsi que ces coins en demi-cercles pour éviter des dépôts de matériau.

30 La coupe A montrant le bouchon à tartiner de profil met en évidence le canal et la réduction de l'orifice du bas vers le haut.

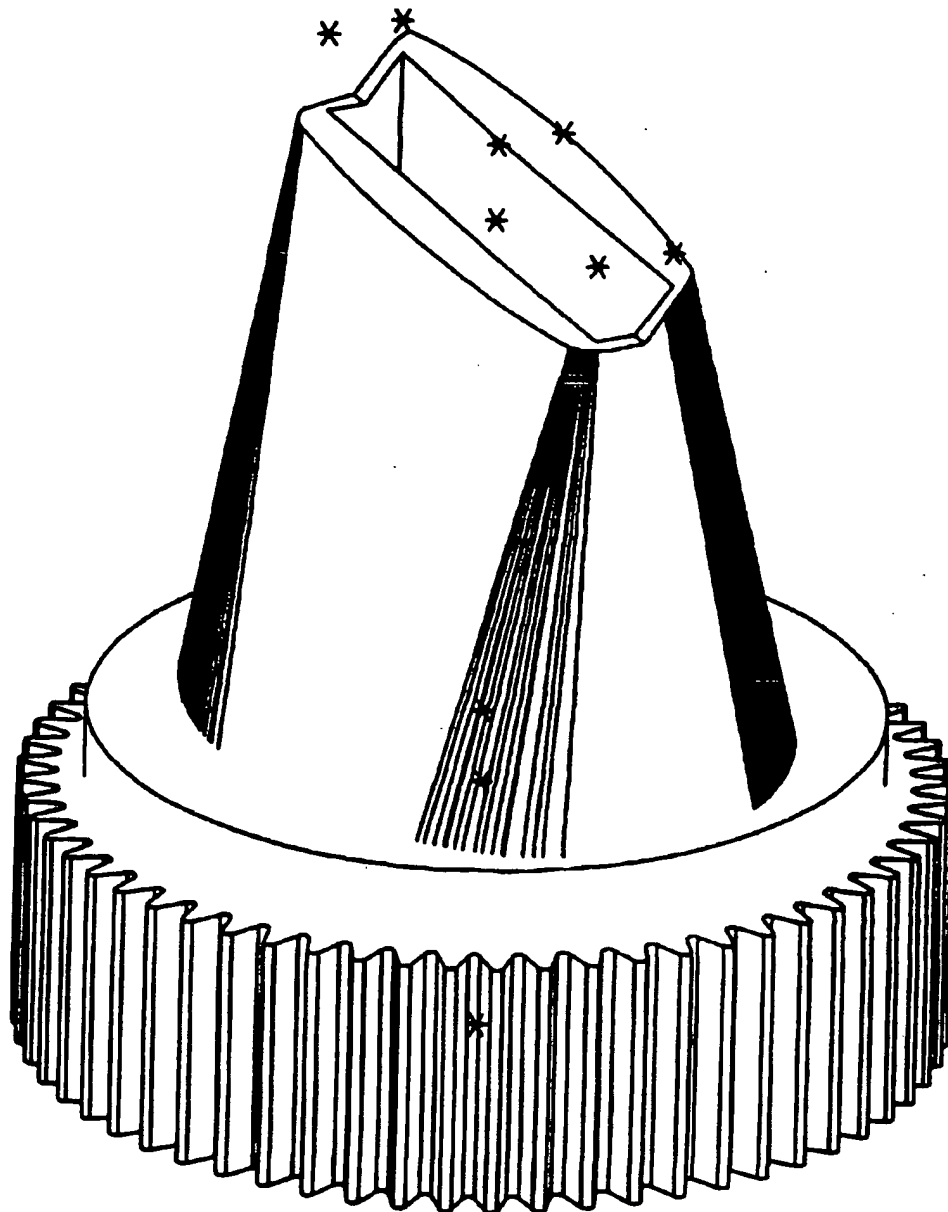
La figure 2 permet de percevoir l'aspect extérieur du bec avec sa lèvre supérieure avancée.

35 Tandis que la coupe B met en évidence non seulement la largeur du canal ainsi que son capuchon encliqueté sur le dessus, avec sa languette permettant une fermeture hermétique optimale.

REVENDICATIONS

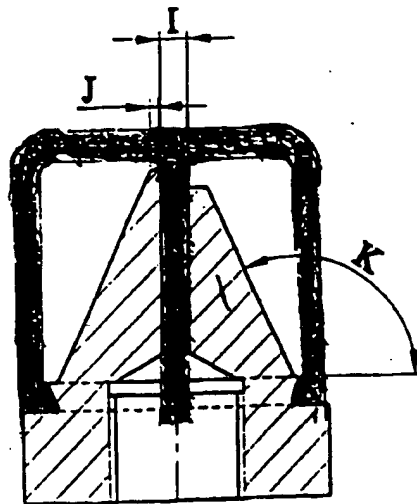
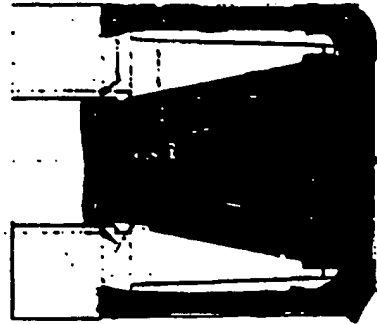
- 1 Le bouchon à tartiner destiné à être fixé sur un récipient comprenant un canal qui est effilé en direction de l'ouverture de tartarinade, avec réunie directement au dit canal effilé, une section finale qui s'élargit de façon droite au voisinage de la tartine.
- 2 Le bouchon à tartiner selon la revendication 1 dans lequel le diamètre de l'orifice interne du canal ainsi que la largeur et la hauteur de ce même canal sont modulables selon le type de produits à tartiner.
- 3 Le bouchon à tartiner selon l'une ou l'autre des revendications précédentes, dans lequel la longueur de la section de canal est égale au diamètre U.
- 4 Le bouchon à tartiner selon l'une de quelconque des revendications précédentes, dans lequel le rapport de l'ouverture M du bouchon à tartiner est modulable en épaisseur, selon la fluidité du produit utilisé, c'est à dire que le couloir du passage en épaisseur du bouchon à tartiner est variable de sa fabrication, selon le produit utilisé.
- 5 Le bouchon à tartiner selon l'une des revendications précédentes, dans lequel la lèvre supérieure plus prononcée que la lèvre inférieure est construite de façon à être orientée essentiellement perpendiculairement à l'axe central longitudinal du bouchon à tartiner.
- 6 Le bouchon à tartiner selon l'une des revendications précédentes, comportant des moyens de fixations pour le raccordement à un récipient.
- 7 Le bouchon à tartiner selon la revendication 6, dans lequel des moyens de fixation tels que le filetage ou l'encliquetage
- 8 Le bouchon à tartiner selon l'une des revendications précédentes, comportant à l'extérieur des moyens de réception, soit le canal et le moyen de fixation pour recevoir un CAPUCHON de fermeture, qui peut-être modulable dans sa forme extérieur, mais tout en gardant sa technicité et sa conception intérieur de capuchon.

1/6
Bouchon à tartiner



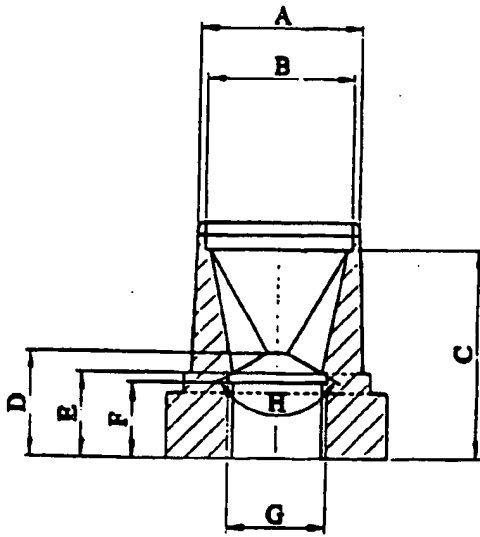
216

COUPE B

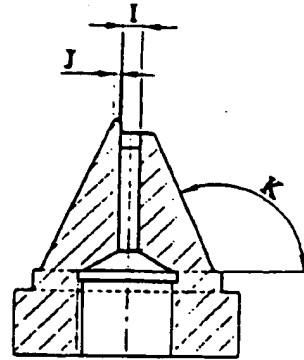


COUPE A

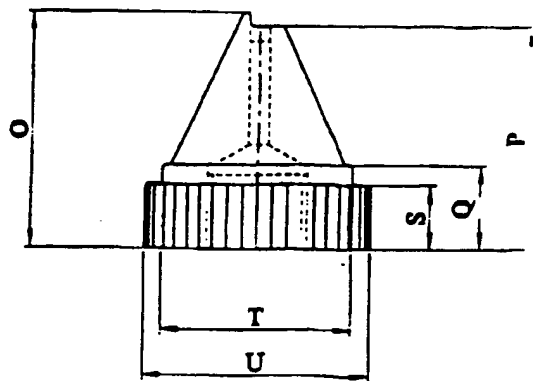
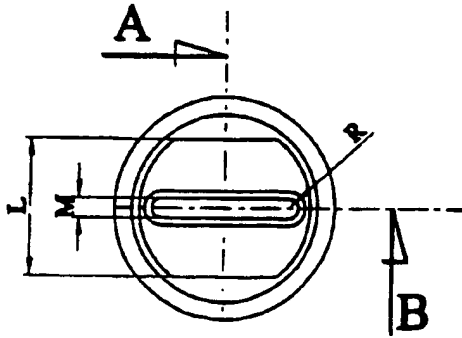
3/6



COUPE B

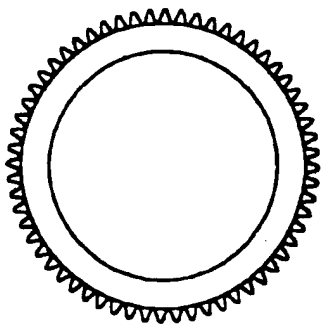
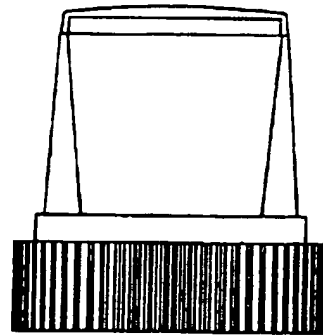
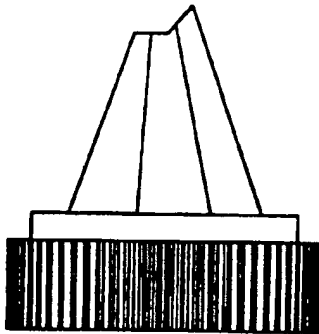
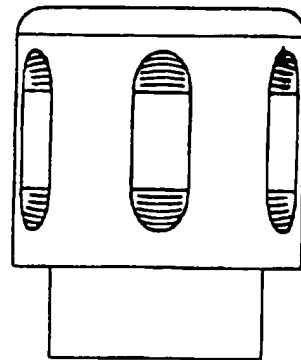
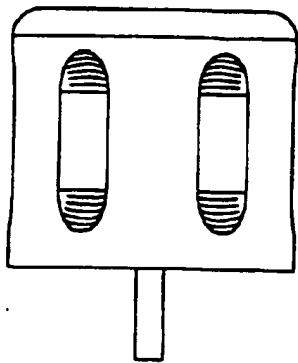


COUPE A



^{4/6}
Bouchon à tartiner

Echelle 1/1

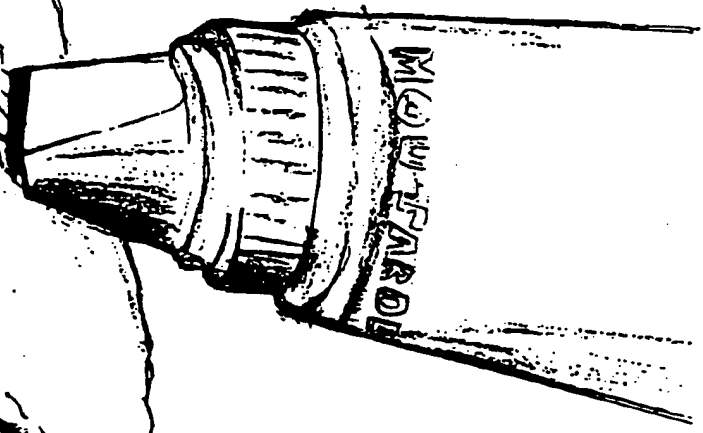
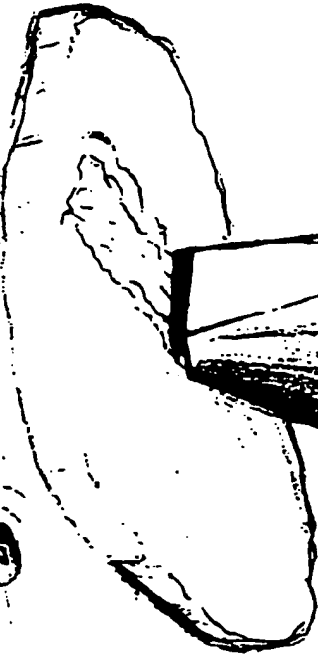
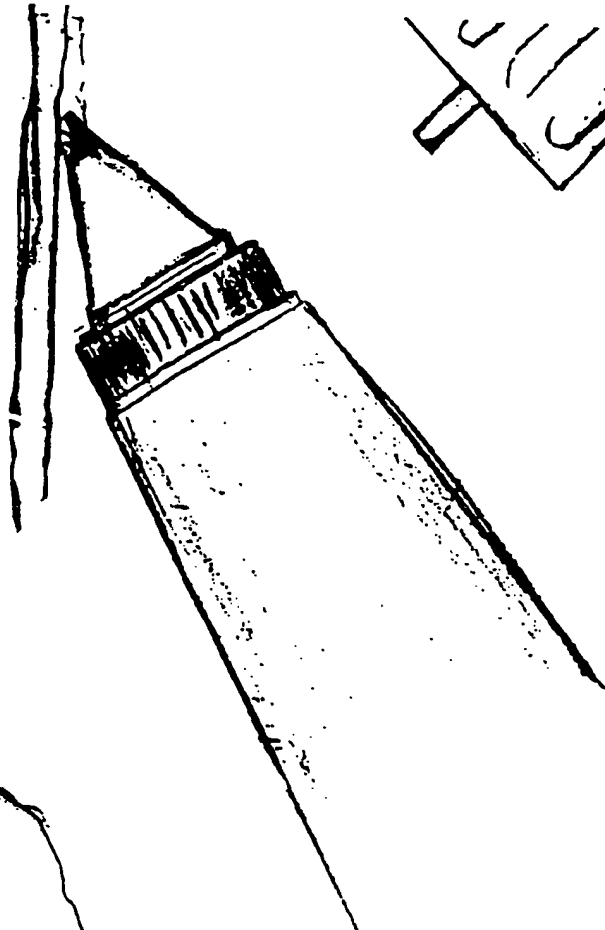


5/6



of bloodstain
in rain

of bloodstain



KOLCHIN A. IASTINEN

616.

